DATOS TÉCNICOS, INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Versión1.0 ES

COCINA INDUSTRIAL DE GAS

Este aparato debe instalarse en acuerdo con las normas en vigor (UNE 60670-6). Utilizar unicamente en lugares suficientemente ventilados. Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.

MODELOS:

C2F550H
C2F550E
C2F550S
C3F550H
C3F550E
C3F550S
C2F750S
C2F750E
C4F750H
C4F750E
C4F750S
C6F750H
C6F750E
C6F750S

HR FAINCA

FABRICACIÓN INDUSTRIAL DEL CALOR HR

www.faincahr.es

MADE IN SPAIN

“La información presentada en este manual pertenece a título exclusivo y privativo a ***Fainca HR S.L***, sin que su publicación suponga, en modo alguno, que los elementos publicados o en la forma en la cual se presentan, sea del dominio público. En consecuencia, queda terminantemente prohibida su reproducción, así como la fabricación, comercialización y/o distribución o cualquier otra actividad que recaiga sobre los elementos publicados, sin el expreso consentimiento de esta Compañía”.

FAINCA HR, se reserva el derecho de modificar, total o parcialmente, cualquiera de los datos y especificaciones técnicas que aparecen en esta publicación.

Índice

1.- PLACA DE CARACTERÍSTICAS 4
1.1.- DIMENSIONES GENERALES 5
1.2.- DATOS TÉCNICOS 10
2.- ADVERTENCIAS GENERALES 11
3.- ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE 13
3.1.- EMBALAJE 13
3.2.- USO 13
3.3.- LIMPIEZA 13
3.4.- ELIMINACIÓN 14
4.- INSTALACION 14
4.1.- NORMAS DE REFERENCIA 14
4.2.- DESEMBALAJE 14
4.3.- EMPLAZAMIENTO 15
4.4.- SALIDA DE HUMOS 16
4.5.- CONEXIONES 17
4.6.- EQUIPOS DE GAS 17
4.7.- ANTES DE COMPLETAR LAS OPERACIONES DE INSTALACIÓN 22
5.- INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO 22
5.1.- USO DELA ENCIMERA 22
5.2.- USO DEL HORNO 24
6.- LIMPIEZA 25
6.1.- PARTES EXTERNAS 25
6.2.- PERIODOS DE INACTIVIDAD 26
6.3.- PARTES INTERNAS 26
7.- MANTENIMIENTO 26
7.1.-ALGUNOS PROBLEMAS Y SUS SOLUCIONES 26
8.- DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD 29
9.- GARANTÍA 30

1. PLACA DE CARACTERISTICAS.

En la parte posterior de la máquina podrá encontrar las siguientes placas de características, que variará según el gas para el cual vaya preparada. Gas Natural (Imagen 1) o Gas Butano/Propano (Imagen 2).

FAINCA
made in Spain.
370/1668
FAB.IND, DE CALOR HR, S.L
Pol. Ind. Mantón de Manila M-3,
Parcela Nº22 - 14940 - CABRA
(CÓRDOBA) CIF: B14783211
MOD: C4F750H
Nº/S: 0000015821
MARCA: FAINCA HR
TIPO: A1
CONSUMO: 30.21KW
COCINA 4 FUEGOS 750 HORNO
PAIS / COUNTRY | CATEGORIA | GAS | mbares
CH-CY-CZ-ES-GB-GR-IE-IT-LT-PT-SI-SK | II2H3+ | G20 | 20 mbar
AT-CH-CY-CZ-SK | II2H3B/P | G20 | 20 mbar
BE-FR | II2E+3+ | G20 | 20(25) mbar
DE-RO | II2E3B/P | G20 | 20 mbar
FR | II2E+3B/P | G20 | 20(25) mbar
8 437006 768733
ES
Este aparato debe ser instalado según las normas vigentes y se puede utilizar solo en lugares bien ventilados. Leer las advertencias antes de la utilización y uso del aparato.
G-20: 2,84 Nm3/h G-25: 3,3 Nm3/h G-30: 2,13 kg/h G-31: 2,09 kg/h
Mod: C4F750H
Nº de Serie: 0 0 0 0 0 1 5 8 2 1

(Imagen 1)

FAINCA
made in Spain.
370/1668
FAB.IND, DE CALOR HR, S.L
Pol. Ind. Mantón de Manila M-3,
Parcela Nº22 - 14940 - CABRA
(CÓRDOBA) CIF: B14783211
MOD: C4F750H
Nº/S: 0000015822
MARCA: FAINCA HR
TIPO: A1
CONSUMO: 30.21KW
COCINA 4 FUEGOS 750 HORNO
PAIS / COUNTRY | CATEGORIA | GAS | mbares
CH-CY-CZ-ES-GB-GR-IE-IT-LT-PT-SI-SK | II2H3+ | G-30+G-31 | 28-30/37 mbar
AT-CH-CY-CZ-SK | II2H3B/P | G30/G31 | 28-30/30 mbar
DE-RO | II2E3B/P | G30-G31 | 50 mbar
FR | II2E+3B/P | G30-G31 | 50 mbar
FR-BE | II2E+3+ | G30/G31 | 28-30/37mbar
8 437006 768733
ES
Este aparato debe ser instalado según las normas vigentes y se puede utilizar solo en lugares bien ventilados. Leer las advertencias antes de la utilización y uso del aparato.
G-20: 2,84 Nm3/h G-25: 3,3 Nm3/h G-30: 2,13 kg/h G-31: 2,09 kg/h
Mod: C4F750H
Nº de Serie: 0 0 0 0 0 1 5 8 2 2

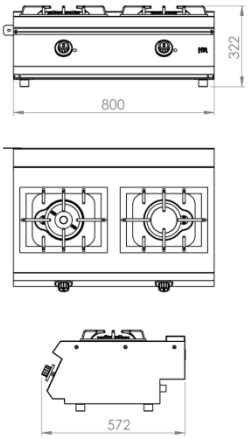
(Imagen 2)

NOTA: Todos nuestros modelos de cocinas por defecto vendrán preparadas para gas butano-propano, salvo el cliente haya solicitado previamente la instalación para gas natural.

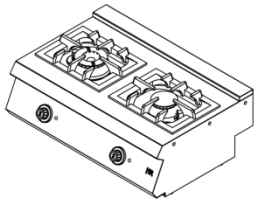
NOTA: Tras la adaptación a otro tipo de gas por personal cualificado, **el técnico cualificado debe solicitar al fabricante otra placa de características del aparato**, correspondiente al gas para el que se ha adaptado el aparato, y colocarla sobre éste en sustitución de la anterior.

NOTA: Los cuadros de gases que aparecen en las miniaturas de la imagen 1 y 2 pueden verse más detallados en la pagina10, Tabla 1.

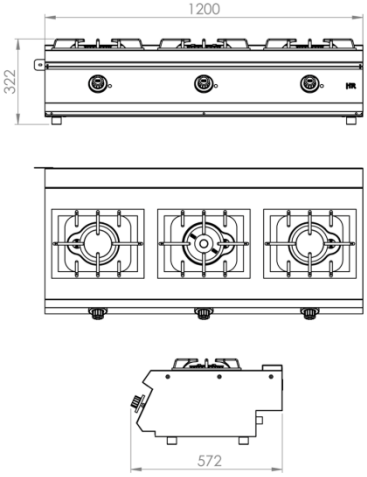
1.1 Dimensiones Generales.



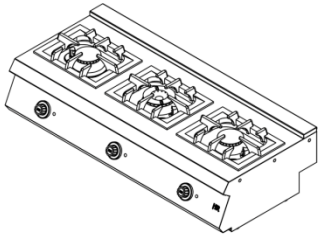
C2F550S



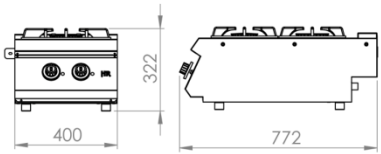
COCINA 2 FUEGOS 550 SOBREMESA

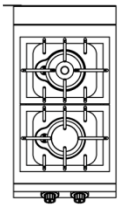


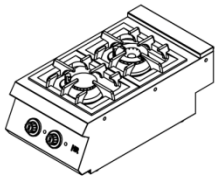
C3F550S



COCINA 3 FUEGOS 550 SOBREMESA

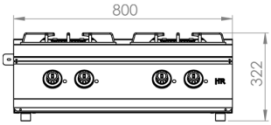


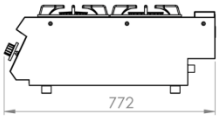


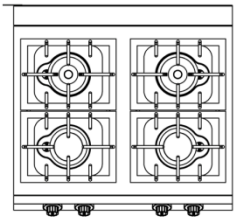


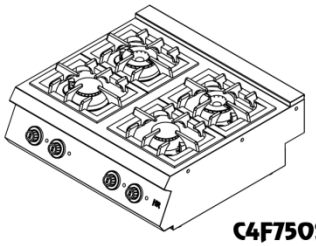
COCINA 2 FUEGOS 750 SOBREMESA

C2F750S



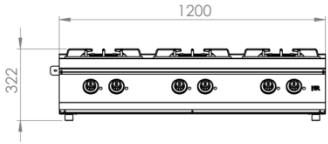




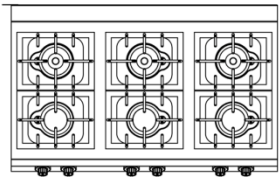


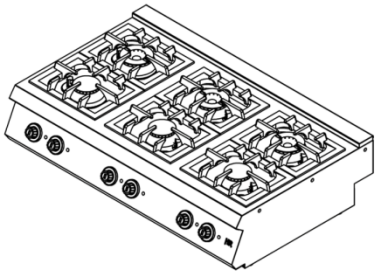
COCINA 4 FUEGOS 750 SOBREMESA

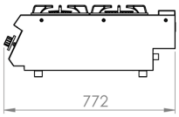
C4F750S



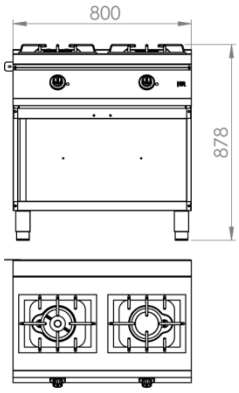
COCINA 6 FUEGOS 750 SOBREMESA

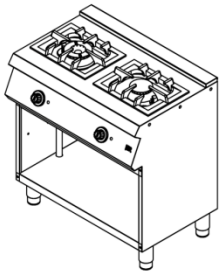




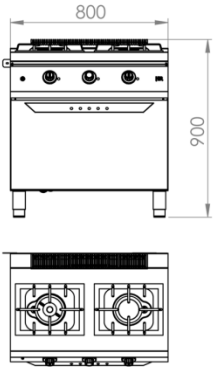


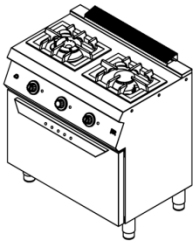
C6F750S



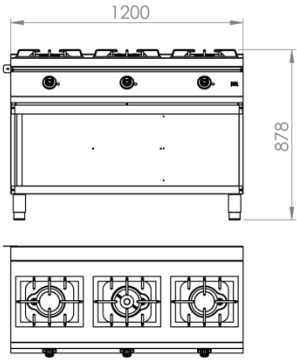


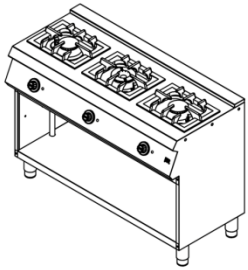
COCINA 2 FUEGOS 550 ESTANTE **C2F550E**



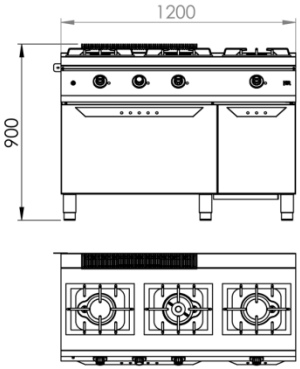


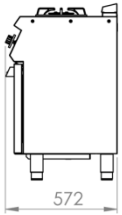
COCINA 2 FUEGOS 550 HORNO **C2F550H**

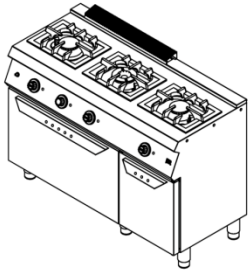




COCINA 3 FUEGOS 550 ESTANTE **C3F550E**



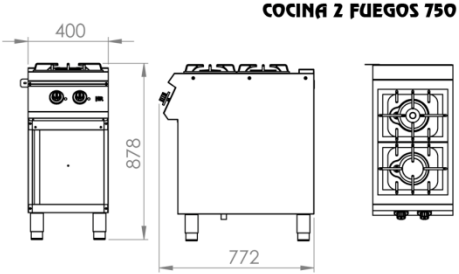


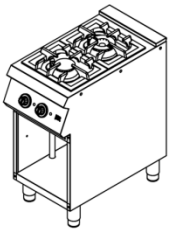


COCINA 3 FUEGOS 550 HORNO

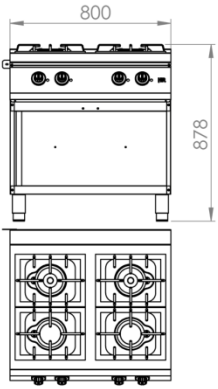
C3F550H

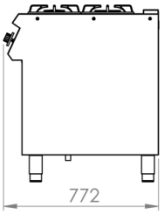
COCINA 2 FUEGOS 750 ESTANTE





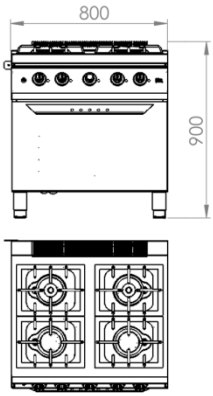
C2F750E

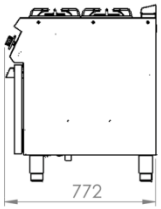


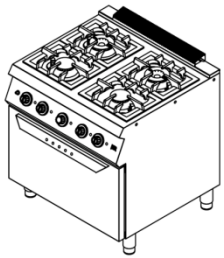


COCINA 4 FUEGOS 750 ESTANTE

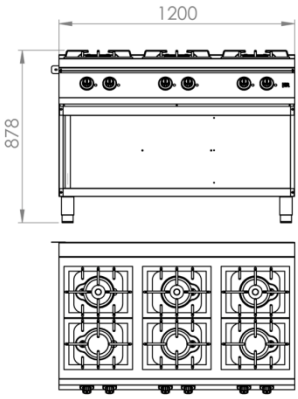
C4F750E

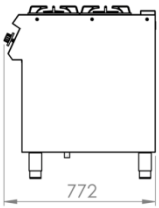




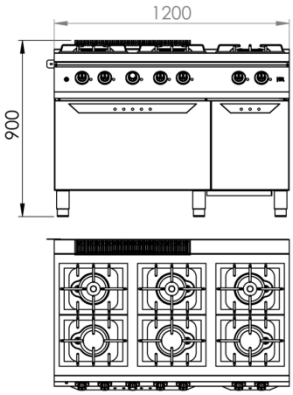


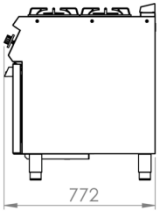
COCINA 4 FUEGOS 750 HORNO **C4F750H**

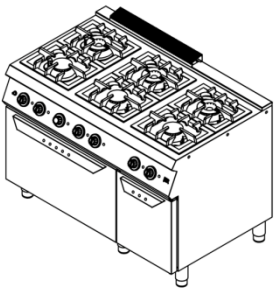




COCINA 6 FUEGOS 750 ESTANTE **C6F750E**







COCINA 6 FUEGOS 750 HORNO **C6F750H**

1.2 Datos técnicos

TABLA 1: Categorías. Gases y presiones de utilización.

PAIS / COUNTRY	CATEGORIA	GAS	mbares
CH-CY-CZ-ES-GB-GR-IE-IT-LT-PT-SI-SK	II2H3+	G20	20 mbar
AT-CH-CY-CZ-SK	II2H3B/P	G20	20 mbar
BE-FR	II2E+3+	G20	20(25) mbar
DE-RO	II2E3B/P	G20	20 mbar
FR	II2E+3B/P	G20	20(25) mbar

PAIS / COUNTRY	CATEGORIA	GAS	mbares
CH-CY-CZ-ES-GB-GR-IE-IT-LT-PT-SI-SK	II2H3+	G-30+G-31	28-30/37 mbar
AT-CH-CY-CZ-SK	II2H3B/P	G30/G31	28-30/30 mbar
DE-RO	II2E3B/P	G30-G31	50 mbar
FR	II2E+3B/P	G30-G31	50 mbar
FR-BE	II2E+3+	G30/G31	28-30/37mbar

TABLA 2: Diámetro de inyector.

QUEMADOR TIPO	INYECTOR Ø 1/100 mm.	
	G20	G30-31
Ø 128 - E	1,35	2,05
Ø 104 - D	1,05	1,5
HORNO 750	1,8	1,15
HORNO 550	1,6	0,9

TABLA 3: Consumos y rendimientos de los quemadores principales.

QUEMADOR		E	D	H550	H750
CONSUMO CALORIFICO NOMINAL	KW	7,5	4,5	3,72	6,21
CONSUMOS NOMINALES	G-20	0,794	0,476	0,39	0,65
	G30-31	0,591/0,583	0,355/0,350	0,35/0,30	0,58/0,50
CONSUMO CALORÍFICO MIN.	KW	1,53	1,2	2	3,33
CONSUMO MANTENIMIENTO	KW	4,41	2,421	1,53	2,55

TABLA 4: Características de los aparatos.

MODELOS	Nº QUEMADORES				CONSUMO CALORIFICO NOMINAL	CONSUMOS NOMINALES	
						G-20	G30-31
	E	D	H550	H750	KW	KW (Nm^3/H)	(Kg/h)
C2F550S	1	1	0	0	12	1,265	0,93-0,92
C2F550E	1	1	0	0	12	1,265	0,93-0,92
C2F550H	1	1	1	0	15,72	1,657	1,21-1,20
C3F550S	1	2	0	0	16,5	1,74	1,29-1,275
C3F550E	1	2	0	0	16,5	1,74	1,29-1,275
C3F550H	1	2	1	0	20,22	2,13	1,55-1,54
C2F750S	1	1	0	0	12	1,265	0,93-0,92
C2F750E	1	1	0	0	12	1,265	0,93-0,92
C4F750S	2	2	0	0	24	2,53	1,87-1,85
C4F750E	2	2	0	0	24	2,53	1,87-1,85
C4F750H	2	2	0	1	30,21	3,18	2,35-2,32
C6F750S	3	3	0	0	36	3,796	2,81-2,78
C6F750E	3	3	0	0	36	3,796	2,81-2,78
C6F750H	3	3	0	1	39,5	4,165	3,08-3,05

2. ADVERTENCIAS GENERALES.

- Leer atentamente este manual de instrucciones antes de usar el equipo.
- Conservarlo para futuras consultas.

- **PELIGRO DE INCENDIO** – Dejar en torno al equipo un espacio libre y limpio de combustibles. No acercar materiales inflamables.

- Instalar el aparato en un lugar ventilado para evitar la formación de mezclas peligrosas de gases incombustibles en el ambiente de instalación.

- La recirculación de aire deberá tener en cuenta el aire de combustión 2 m3/h/kw necesario para la potencia de gas instalada, así como el "bienestar" de las personas que trabajan en la cocina.

- Una ventilación inadecuada puede causar asfixia. No obstruir el sistema de ventilación del ambiente en el que está instalado el equipo. No obstruir los orificios de aireación y descarga de ningún equipo.

- **Mantener a la vista los números telefónicos de emergencia.**

- La instalación, el mantenimiento y la adaptación a otro tipo de gas deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante. Para solicitar asistencia hay que dirigirse a un centro técnico autorizado por el fabricante. Utilizar recambios originales.

- Este equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos y está destinado a uso industrial. Cualquier uso diferente del indicado se considera **inadecuado**.

- Este aparato no es apto para ser utilizado por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que les haya instruido en el manejo.

- **Instruir** adecuadamente al personal que debe utilizar el equipo. Vigilar el equipo durante el funcionamiento.

- **Desactivar el equipo en caso de avería o de mal funcionamiento.**

- No limpiar el equipo ni el suelo con productos o soluciones que contengan cloro (hipoclorito de sodio, acido clorhídrico o muriático, etc.). No limpiar el acero con instrumentos metálicos, cepillos ni esponjas tipo "*Scotch Brite"*.

- No dejar que se incruste la suciedad, la grasa o los restos de comida.

- No lavar el equipo con chorros de agua directos.
- Los recipientes de cocción deben tener un diámetro mínimo de 120mm. y máximo de 360mm. de Ø.

El símbolo aplicado al producto indica que no se ha de tratar como un residuo doméstico, sino que se ha de eliminar correctamente para evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud del hombre.
Para mayor información sobre el reciclaje de este producto, contactar con el agente o el distribuidor local del producto, el servicio de asistencia postventa o el organismo local encargado de la recogida de residuos.

El incumplimiento de estas medidas puede comprometer la seguridad del equipo y dejar la garantía sin efecto.

3. ECOLOGIA Y MEDIO AMBIENTE.

3.1 Embalaje.

Los materiales del embalaje no son contaminantes. Pueden conservarse sin problemas o quemarse en una instalación de combustión de residuos adecuada.

3.2 Uso.

Nuestros equipos ofrecen prestaciones y rendimientos elevados. Para ahorrar energía eléctrica, agua y gas no hay que utilizarlos en vacío o en condiciones que comprometan el rendimiento (ej. No dejar las puertas o las tapas abiertas, etc.); el aparato se utiliza en lugar ventilado, para evitar la formación de mezclas peligrosas de gas incombustible en el local. Si es posible hay que precalentar el equipo antes del uso. No exponer a agentes medioambientales.

3.3 Limpieza.

Para reducir la emisión de sustancias contaminantes se aconseja limpiar el equipo (por fuera y si es necesario por dentro) con productos cuya *biodegradabilidad* supere el 90% (más información en el capítulos 6 “limpieza”).

3.4 Eliminación.

No abandonar el equipo en el medio ambiente. Más del 90% del peso de cada equipo corresponde a metales reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, acero galvanizado, cobre, etc.). Antes de eliminar el aparato, deberán dejarse inutilizables; para ello, quitar todos los dispositivos de cierre de compartimentos o cavidades.

4. INSTALACIÓN.

- Antes de instalar el equipo, hay que leer atentamente las instrucciones de instalación y mantenimiento ilustradas en este manual.
- La instalación, el mantenimiento y la adaptación a otro tipo de gas deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante.
- Si no se respetan las instrucciones de instalación, adaptación y modificación del equipo, éste puede dañarse; además, es peligroso para las personas y la garantía del fabricante pierde su validez.
- Tas la adaptación a otro tipo de gas por personal cualificado, el técnico debe solicitar al fabricante otra placa de características del aparato, correspondiente al gas para el que se ha adaptado el aparato, y colocarla sobre éste en sustitución de la anterior.

4.1 Normas de Referencia.

Instalar el equipo según lo prescrito por las normas de seguridad y las leyes de cada país.

4.2 Desembalaje.

¡ATENCIÓN!

Controlar que el equipo no haya sufrido daños durante el transporte.

- La empresa transportista es responsable de la seguridad de la mercancía durante el transporte y la entrega.
- Examinar el embalaje antes y después de la descarga.
- Reclamar ante la empresa transportista en caso de daños aparentes u ocultos y señalar cualquier daño o falta en el albarán.

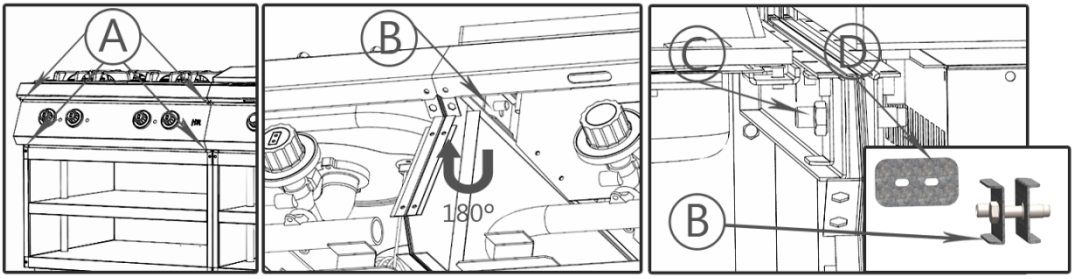
- El conductor debe firmar el albarán: de lo contrario, la empresa transportista puede rechazar la reclamación. (El transportista puede proveer el formulario necesario.)
- Desembalar el equipo prestando atención en no dañarlo. Utilizar guantes de protección.
- Quitar lentamente la película protectora de las superficies metálicas y limpiar los residuos de cola con un producto de limpieza adecuado. En nuestro catálogo de accesorios puede encontrarlo.
- En caso de daños o defectos que sólo es posible descubrir tras desembalar el equipo, solicitar a la empresa transportista que realice una inspección de la mercancía en un plazo máximo de 24 horas.
- Conservar toda la documentación contenida en el embalaje.

4.3 Emplazamiento.

- Mover el equipo con cuidado para no dañarlo ni poner en peligro a las personas. Mover y emplazar el equipo con una *traspaleta*. Sobre pallet.
- En el esquema de instalación de este manual de instrucciones se facilitan las medidas del equipo y la posición de las conexiones (gas, electricidad y agua). Controlar que en el lugar de instalación todo esté a punto para efectuar las conexiones.
- El equipo puede instalarse individualmente o adosarse a otros equipos de la misma gama.
- No debe empotrarse. Dejar por lo menos 5cm. Entre el equipo y las paredes laterales y posteriores.
- Aislar adecuadamente las superficies que quedan a una distancia menor de la indicada.
- No almacenar ni usar materiales o líquidos inflamables cerca del equipo.
- Una vez colocado el equipo, controlar que esté bien nivelado y, si es necesario, regularlo. Si el equipo no está bien nivelado, la combustión es incorrecta y el equipo funciona mal.

4.3.1 Unión de varios equipos.

- Desenroscar los 4 tornillos de fijación de los paneles de mando de los equipos y quitar dichos paneles (A).
- En los laterales de los equipos que se desea unir, quitar el tornillo más cercano al panel de mandos.
- Acercar los equipos y nivelarlos enroscando o desenroscando las patas.
- Girar 180º una de las dos placas ubicadas dentro del equipo (B).
- Desde el interior del panel de mandos, unirlas por la parte delantera enroscando un tornillo de cabeza hexagonal M6x30 (C) (suministrado de serie) en el segmento opuesto.
- Unir las traseras con la pieza destinada a tal uso (D).



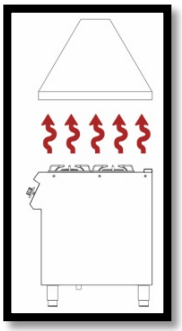
4.3.2 Sellado de juntas entre equipos.

Seguir las instrucciones que se suministran con la pasta selladora.

4.4 Salida de Humos.

4.4.1 Instalación debajo de una campana de aspiración.

- Poner el equipo debajo de la campana de aspiración (ver la figura).
- No interponer interruptores de tiro.
- Determinar la distancia de la campana de aspiración en conformidad con las normas vigentes.



¡NOTA! El sistema tiene que garantizar que:

a) La salida de humos no pueda obstruirse;
b) La longitud del tubo de salida no sea superior a 3m.
c) No modificar la salida diseñada por el fabricante.

4.5 Conexiones.

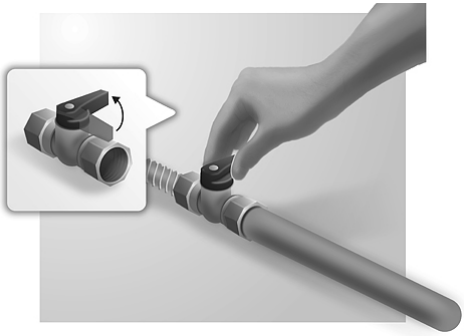
- **Cualquier trabajo de instalación o de mantenimiento de la instalación de alimentación (gas, corriente eléctrica o agua) tiene que ser efectuado solamente por la compañía o por un instalador autorizado.**
- Para saber exactamente el código del equipo que se ha comprado, consultar la placa de datos, ubicada en la parte posterior del aparato.
- Para el tipo yla posición de las redes, consultar esquema de instalación.

4.6 Equipos de Gas.

AVISO. Este equipo está preparado y probado para funcionar con gas G30, G31 (Butano, Propano) a 28-30,37mbar; para adaptarlo a otro tipo de gas, seguir las instrucciones del apartado 5.1.6. del presente capítulo.

4.6.1 Antes de la Conexión.

- Comprobar que el equipo esté preparado para el tipo de gas con el cual se alimentará. En caso contrario, efectuar las operaciones indicadas en el capitulo: “Adaptación / regulación de equipos de gas”.
- Instalar una llave/válvula de paso del gas con cierre rápido, en un lugar fácilmente accesible, aguas arriba del equipo.



- Limpiar el polvo, la suciedad y los objetos extraños de los conductos de conexión ya que pueden dificultar la alimentación.
- La línea de alimentación del gas ha de asegurar el caudal necesario para el funcionamiento de todos los equipos conectados a la red. En caso contrario, los equipos conectados a dicha red no funcionan correctamente.

4.6.2 Conexión.

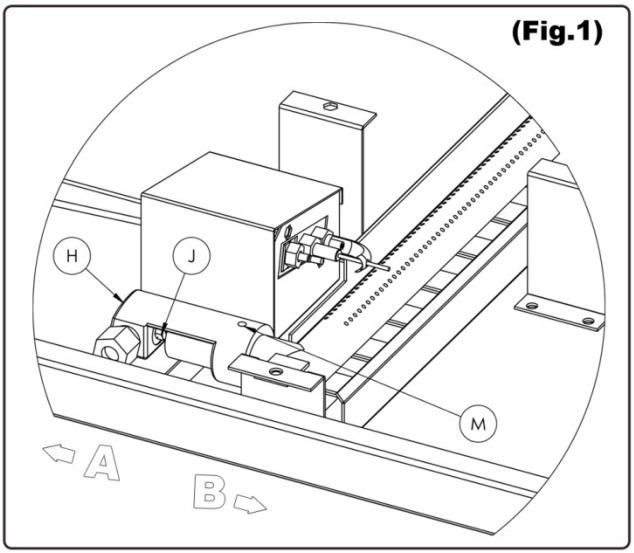
- En el esquema de instalación, identificar el empalme de gas en el fondo del equipo.
- Antes de efectuar la conexión, quitar la protección de plástico del empalme de gas del equipo.
- Una vez efectuada la instalación, controlar que no existan pérdidas en los empalmes mediante una solución de agua y jabón.

4.6.3 Regulación de presión del gas.

Si la presión del gas es superior a la indicada o es difícil de regular (no estable), hay que instalar un regulador de presión, antes del equipo, en un punto fácilmente accesible.

4.6.4 Control del Aire primario.

El aire primario está bien regulado cuando, con el quemador frio, la llama no se separa, y, con el quemador caliente, no se produce retorno.
La llama del quemador debe presentarse de color azul oscuro sin puntos amarillos demasiado marcados y estables en su base, si una vez encendido el quemador se observará que la llama presenta puntos amarillos es por falta de aire primario, el caudal se regula desplazando el tubo de regulación “H” hacia la posición “A”. Desenroscando previamente el tornillo “M”
Si por el contrario la llama trata de desprenderse del quemador o es inestable en su base, es debido a un exceso de aire primario, efectuaremos la operación hacia la posición “B”.



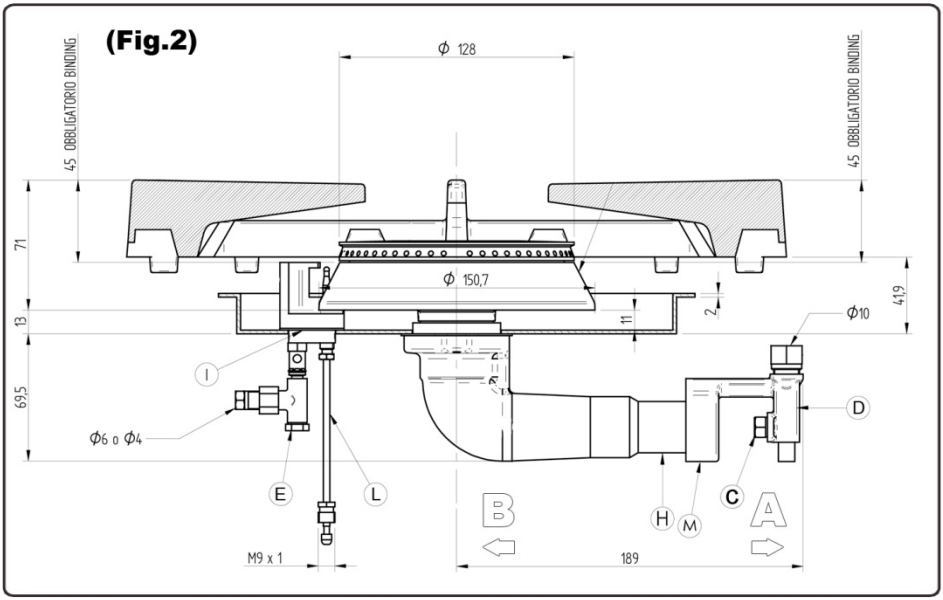
(Fig.1) : Quemador
Horno 750/550

(Fig.2) : Quemador
Ø 128 - E
Ø 104 - D

"L" - Termopar
L500 (110001891)
L750 (110002072)

"I" - Conjunto llama
Piloto (110001804).

"D" - Portainyector
Serie 651 (110001887).



4.6.5 Adaptación a otro tipo de Gas.

En la “Tabla 2”, de datos técnicos de inyectores, se indica con qué inyectores se han de sustituir los instalados por el fabricante (el nº está grabado en el cuerpo del inyector). Al terminar la adaptación, controlar que se hayan efectuado las operaciones de la siguiente lista.

CONTROL	Revisado
• Cambio inyectores quemadores.	
• Correcta regulación del aire primario de los quemadores.	
• Cambio inyector piloto.	
• Cambio tornillos de mínimo	
• Correcta regulación pilotos si es necesaria	
• Correcta regulación presión si es necesaria	
• Correcta regulación presión alimentación	
• Pegar el adhesivo (suministrado por el fabricante) con los datos del nuevo tipo de gas.	

4.6.5.1 Sustitución del inyector del quemador E y D.

- Desenroscar el inyector “C” y sustituirla con la correspondiente al gas elegido según lo ilustrado en la tabla 2, (fig.2)
- El diámetro de la boquilla está indicado en centésimas de milímetro en su cuerpo.
- Enroscar el inyector “C” hasta el tope.

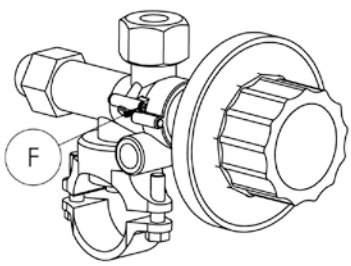
4.6.5.2 Regulación inyector conjunto llama piloto.

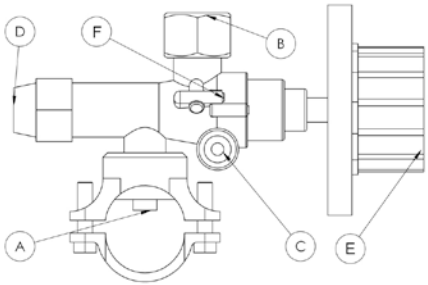
- Desenroscar la tuerca “E” (fig.2) del conjunto llama piloto.
- Regular mediante un tornillo que hay en su interior. Regula la llama.

4.6.5.3 Regulación caudal mínimo Quemadores.

Importante: Antes de hacer alguna regulación se debe tener el quemador funcionando a máxima potencia al menos durante 15 minutos.

- Extraer el mando de la válvula de gas y mediante el orificio regular tornillo “F”.
- Encender el quemador en la posición de MÁXIMO, seguidamente posicionar el mando en la posición del MÍNIMO y verificar que la llama es estable, si la llama resultara demasiado alta, será necesario intervenir sobre la válvula girando el tornillo “F” en el sentido anti-horario hasta conseguir el mínimo deseado, si por el contrario la llama resultara muy baja realizaremos la operación en sentido contrario.





(Fig.3)

A) Admisión gas.
B) Salida inyector.
C) Salida llama piloto.
D) Unión termopar.
E) Mando poliamida.
F) Regulador caudal.

4.6.5.4 Sustitución del inyector del quemador principal (horno).

- Quitar la bandeja inferior del horno y el difusor (2 tornillos).
- Retirar tornillo “M” y desenroscar la tuerca de la tubería de entrada de gas (fig.1)
- Sustituir el inyector “J” con el correspondiente al gas elegido según lo ilustrado en la tabla 2.
- Volver a montar todo el conjunto graduando la entrada de aire.

4.7 Antes de completar las operaciones de instalación.

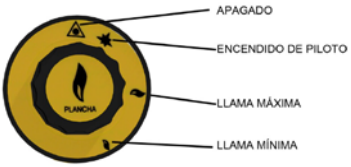
Controlar todos los empalmes con agua y jabón para verificar que no haya escapes de gas. Encender los quemadores de forma individual y conjunta para verificar el funcionamiento de las válvulas de gas, los quemadores y el encendido.
Regular la llama de los quemadores al mínimo, de forma individual y conjunta. Al terminar dichas operaciones, el instalador debe formar al usuario en el uso correcto del aparato. Si el aparato no funciona correctamente tras haber efectuado todos los controles, es necesario ponerse en contacto con el centro de asistencia local.

5. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO.

5.1 Uso de la encimera.

5.1.1 Modelos de gas.

Encendido de los quemadores de la encimera
El mando del gas tiene 4 posiciones:



Encendido

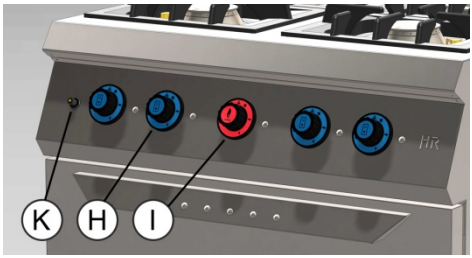
- Apretar el mando “H” y girarlo hasta la posición “Encendido del piloto”.
- Apretar a fondo el mando y, al mismo tiempo, acercar una llama al piloto para que se encienda. Mantener apretado el mando durante unos 20 segundos; al soltarlo, la llama piloto tiene que permanecer encendida. En caso contrario, repetir la operación.
- Para encender el quemador principal, mover el mando desde la posición “encendido del piloto” a la posición “llama máxima”.
- Para obtener el mínimo, mover el mando desde la posición “llama máxima” hasta la posición “llama mínima”.

Apagado

- Girar el mando desde la posición “llama máxima” o “llama mínima” hasta la posición “encendido piloto”.
- Para apagar el piloto, apretar ligeramente el mando y ponerlo en “apagado”.

NOTA: Si las coronas difusoras están mal posicionadas, puede haber problemas de combustión.

- Antes de encender los quemadores hay que asegurarse de que las coronas difusoras estén bien bloqueadas.



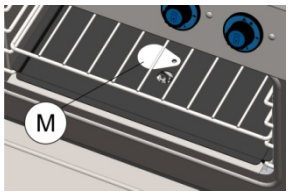
5.2 Uso del horno.

5.2.1 Modelos de Gas.

- El mando del horno “I” que se instala por defecto tiene la misma función que los otros mandos, con la diferencia en la pegatina. Es de color rojo.
- También existe la opción de válvula termostática.
- El encendido del horno cuenta con chispo eléctrico “K”.

Encendido.

- Pulsar ligeramente el mando y girar en sentido anti-horario hasta la posición “encendido de piloto” al mismo tiempo pulsamos el chispo eléctrico “K”.
- Mantener pulsado el mando hasta observar que la llama queda estabilizada, a continuación seguir girando el mando hasta la posición “llama máximo”, si desea reducir la potencia, seguir girando el mando hasta la posición de “llama mínimo”.
- Para ver si la llama está encendida y ajustar la potencia, abra la puerta del horno. Gire la pieza “M” que esta sobre la bandeja inferior del Horno.



Apagado.

- Poner el mando “I” en “piloto” para apagar el quemador principal.
- Girar el mando “I” hasta la posición “apagado” para apagar el quemador piloto.

6. LIMPIEZA.

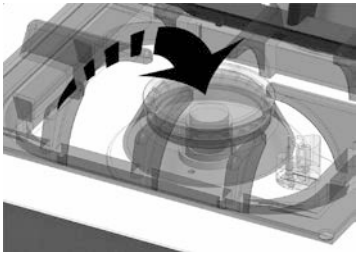
6.1 Partes externas.

SUPERFICIES DE ACERO SATINADO (diariamente).

- Limpiar todas las superficies de acero. Cuando la suciedad es reciente se elimina con facilidad.
- Eliminar la suciedad, la grasa y los residuos de comida de las superficies de acero, cuando se hayan enfriado, utilizando un paño o una esponja, y agua con jabón o detergente. Luego, secar bien todas las superficies limpiadas.
- Si la suciedad, la grasa o los residuos de comida se han incrustado, hay que pasar un paño o una esponja en el sentido del satinado y aclarar varias veces: el frotamiento circular y las partículas depositadas en el paño o la esponja pueden rayar el satinado.
- Los objetos de hierro pueden dañar el acero: Las superficies dañadas se ensucian con mayor facilidad y están más expuestas a la corrosión.
- Volver a satinar si es necesario.

SUPERFICIES ENNEGRECIDAS POR EL CALOR (cuando sea necesario).
La exposición a altas temperaturas puede hacer que aparezcan aureolas oscuras que pueden eliminarse siguiendo las instrucciones del apartado anterior.

NOTA: No ensuciar el *venturi* por dentro.



La suciedad puede obstruir los inyectores y afectar a la calidad de la llama.

6.2 Periodos de inactividad.

Si el equipo no se utiliza durante un periodo prolongado:

- Cerrar las llaves y los interruptores generales que se encuentran aguas arriba del equipo.
- Pasar enérgicamente por todas las superficies de acero inoxidable un paño apenas embebido en aceite de vaselina para crear una película de protección.
- Airear el local periódicamente.
- Inspeccionar el equipo antes de volver a utilizarlo.

6.3 Partes internas. (Cada 6 meses)

¡AVISO! Estas operaciones deben ser efectuadas por un técnico especializado.

- Examinar las partes internas.
- Si el interior del equipo está sucio, limpiarlo.
- Examinar y limpiar el sistema de descarga.

¡NOTA! En condiciones particulares (por ejemplo, si el uso del equipo es **intensivo** o si el ambiente es salino), se aconseja aumentar la frecuencia de la limpieza.

7. MANTENIMIENTO.

Los componentes que requieren mantenimiento son accesibles desde el frente del equipo, previa extracción del panel de mandos y del panel frontal.

7.1 Algunos problemas y sus soluciones.

El equipo puede presentar diferentes problemas.

- *El quemador piloto de los fuegos abiertos no se enciende.*

Posibles causas:

- La presión del gas en los tubos es insuficiente.
- La boquilla está atascada.
- La llave del gas es defectuosa.

- *El quemador piloto del horno no se enciende.*

Posibles causas:

- La bujía no está bien sujeta o está mal conectada.
- El encendido piezoeléctrico o el cable de la bujía están dañados.
- La presión del gas en los tubos es insuficiente.
- La boquilla está obstruida.
- La válvula del gas es defectuosa.

- *El quemador piloto se apaga al soltar el mando de encendido.*

Posibles causas:

- El quemador piloto no calienta lo suficiente el termopar.
- El termopar es defectuoso.
- El mando de la llave o la válvula del gas no están bien apretados.
- La presión del gas en la llave o la válvula es insuficiente.
- La llave o la válvula del gas es defectuosa.

- *El quemador piloto todavía está encendido, pero el quemador principal no se enciende.*

Posibles causas:

- Pérdida de presión en el conducto del gas.
- El inyector está obstruido o la llave o la válvula de gas está defectuosa.
- Los orificios de salida del gas del quemador están atascados.

- *No es posible regular la temperatura del horno.*

Posibles causas:

- El bulbo del termostato es defectuoso.
- La válvula del gas es defectuosa.
- El termostato es defectuoso.
- Intervención del termostato de seguridad.

INSTRUCCIONES PARA SUSTITUIR LOS COMPONENTES (operación que debe efectuar un instalador especializado).

Quitar el panel frontal para acceder a:

LLAVE DEL GAS

- Desenroscar los tubos del quemador piloto y el termopar y desenroscar los empalmes de entrada y salida del gas.
- Volver a montar todas las piezas efectuando las operaciones anteriores en el orden inverso.

GRUPO DEL QUEMADOR PILOTO, TERMOPAR Y BUJÍA.

- Aflojar los tornillos de fijación y extraer la bujía y el termopar.
- Desenroscar el conducto del gas y extraer el quemador piloto
- Sustituir los componentes y montarlos efectuando las operaciones anteriores en orden inverso.

QUEMADOR PRINCIPAL

- Desenroscar la conexión del gas del porta-inyector.
- Quitar los cuatro tornillos que fijan el quemador al soporte.
- Desenroscar los tornillos de fijación del quemador piloto y quitarlo.
- Volver a montar todas las piezas efectuando las operaciones anteriores en orden inverso y, al montar el quemador, controlar que las clavijas de centrado, situadas en su parte posterior, queden bien introducidas en sus alojamientos.

7.2 Algunos problemas y sus soluciones.

- Se aconseja ponerse en contacto con un técnico autorizado para que revise el aparato cada 12 meses. Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.

EN 17050

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Nombre del emisor:

Fabricación industrial del calor HR, S.L. ***FAINCA HR***.

Dirección:

Polígono Industrial Mantón de Manila M-3 Parcela-22. Apartado de correos 225, 14940 Cabra, Córdoba. Andalucía. España. Tel. +34957525464; Fax. +34957524664; www.faincahr.es.

Declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad la conformidad del producto:

Nombre del aparato: COCINA CON HORNO DE GAS

Marca: FAINCA HR

MODELOS: C2F550S, C2F550E, C2F550H, C2F750S, C2F750E, C3F550S, C3F550E, C3F550H, C4F750S, C4F750E, C4F750H, C6F750S, C6F750E, C6F750H. .

Fabricante: Fabricación industrial del calor HR, S.L.

al que se refiere esta declaración, con la(s) norma(s) u otro(s) documento(s) normativo(s)

90/396/EEC: APARATOS A GAS

Aplicación de las Normas:

Directiva 2009/142/CE (EX90/396/CEE)
UNE-EN 203-1:2006 + A1:2008
UNE-EN 203-2-9: 2006
UNE-EN 203-3: 2009

Información adicional:
De acuerdo con las disposiciones de la Directiva 99/05/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo de 9 de marzo de 1999, (transpuesta a la legislación española mediante el Real Decreto 1890/2000, de 20 de noviembre de 2000).

Cabra, 18/07/2013
Firmado por:
Gerente: Francisco Javier Romero Muñoz

FAINCA HR, S.L.
P. I. Manton de Manila, M-3, Parc. 22
14940 - CABRA (Córdoba)

GARANTIA

HR garantiza todas sus máquinas con las siguientes condiciones:

1. Garantiza al primer usuario contra los defectos de fabricación en un uso normal del aparato.
2. El tiempo de garantía es de UN AÑO en toda Europa a partir de la fecha de salida de fábrica para todos los componentes.
3. La garantía que HR concede consiste en la reparación o reposición de los componentes defectuosos, estando a cargo del usuario o comprador los gastos de transporte, y si la reparación no se pudiera realizar in-situ estarán a cargo del usuario o comprador los gastos de transporte, embalaje, riesgos, etc.
4. Los gastos de desplazamiento y mano de obra del personal técnico se harán siempre con cargo al usuario o comprador cuando no exista un defecto de fabricación.
5. Quedan excluidos de la garantía la rotura de componentes por el mal uso del aparato.
6. HR declina toda responsabilidad cuando el aparato haya sido objeto de un mal uso o trato, mantenimiento defectuoso, así como por intervenciones o reparaciones por personal no autorizado.
7. No se conceden ni aceptan más garantías que las que se especifican en el presente escrito.
8. El fabricante no responde de los daños a personas o cosas que se deriven del uso impropio del aparato o por faltar la conexión a tierra.
9. Queda fuera de garantía la depreciación normal del aparato, las alteraciones debidas a condiciones climatológicas o de la naturaleza, así como las averías producidas por inundaciones, incendios, etc.
10. El tiempo que dure la reparación no será motivo para resarcimiento de daños.
11. Al sustituir en un aparato una o varias piezas, la garantía de éstas termina en la misma fecha en que finaliza el plazo de la pieza sustituida.
12. Queda anulada la garantía cuando se coloque el aparato en lugares o condiciones ambientales no recomendables según las instrucciones de uso.
13. No se responde de la garantía cuando el instalador remita cualquier pieza incompleta o a portes debidos.
14. Serán a cargo del cliente los servicios que se prestan por causas que no cubra la garantía.
15. HR se inhibe de cualquier otra responsabilidad.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Usuario: _____

Domicilio: _____

Teléfono: _____

Provincia: _____

Distribuidor: _____

Fecha de Compra: _____

Modelo: _____

Nº de Serie: _____

Sello del distribuidor

Firma del Comprador

¡Novedad!

HR FAINCA

FAINCA HR S.L.
POLG. IND. MANTÓN DE MANILA M-3
PARC-22. APTDO CORREOS 255
CABRA (CÓRDOBA) CP:14940
TLFN: 957 525 464
FAX: 957 524 664
www.faincahr.es